Bitartrate de Potassium

Crème de tartre facilitant les précipitations de tartre lors du passage au froid.

Le **Bitartrate de Potassium** (E 336), encore appelé crème de tartre ou tartrate acide de potassium, est utilisé au moment du traitement des vins au froid. Il sert de germe à la cristallisation des sels d'acide tartrique. La cristallisation induite est alors plus rapide, et plus complète.

Caractéristiques :

Poudre cristalline blanche, saveur acidulée, sans odeur.
Formule : $C_4H_5O_6K$
Taux de pureté : 99,5 % minimum.
Perte à la dessiccation < 0,5 %
PM : 188,18 g

Mode d'emploi :

Utiliser sur du vin clarifié (l'efficacité du traitement sera alors plus grande)
Ramener le vin à 0°C.
Incorporer en agitant fortement :toute la crème de tartre doit être en suspension dans le vin.
Puis maintenir en agitation douce durant 4 à 6 heures.
Procéder à une filtration finale.

Dose d'emploi :

400 g/hl

Présentation

Poudre conditionnée en 5 ou 25 kg

Conservation :

Conserver non ouvert, à l'abri de l'humidité, à 20°C maximum. C'est un composé stable qui ne s'altère pas dans le temps si ces consignes de stockage sont respectées.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

4 avril 05